**DB5227**

aa

ICS 67.XXX.XX

备案号：

贵 州 省 黔 南 州 地 方 标 准

DB 5227/T 0XX-202X

都匀白茶加工技术规程

## Processing Technical specification of DuYun black tea

(征求意见稿)

202X - XX -XX发布 202X- XX - XX 实施

**贵州省黔南州质量技术监督局 发布**

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意：本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担这些专利的责任。

本标准由黔南州农业科学研究院提出。

本标准由XXXXXXXXX归口。

本标准主要起草单位：黔南州农业科学研究院、黔南州茶叶产业化发展管理中心、贵州省都匀毛

尖茶工程技术研究中心、三都县茶办、瓮安县茶办、独山县茶办

本标准主要起草人：杨东、张丽娟、刘泽林、欧平勇、郑松、李应祥、唐木花、陈跃华、徐兴国、刘文静、刘学、周潇潇、杨清、柳青、李星。

本标准于 2020 年 XX 月首次制定发布。

都匀白茶加工技术规程

1. 范围

本标准规定了都匀白茶的属于和定义、加工场所要求、鲜叶等级及要求和加工技术要求。

本标准适用于都匀白茶的加工。

1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅该日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

DB52/T 630 贵州茶叶加工场所基本条件

DB522700/T 078 都匀白茶

1. 术语和定义

 SB/T 10034确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

 都匀白茶 DuYun bai tea

采自黔南州境内种植的“白叶一号 ”茶树鲜叶，经特有的加工工艺制作而成，具有特定品质特征

的茶叶产品。

 4 加工场所要求

 4.1 加工场所基本条件

 应符合BD52/T 630的规定。

4.2 生产过程卫生要求

 应符合GB 14881的规定。

5 鲜叶等级及要求

原料鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净、不采病虫叶、不采冻伤叶、无污染物和其他非茶类夹杂物。鲜叶分为三个等级：珍品、特级和一级，鲜叶分级要求见表1。

表1 鲜叶分级要求

|  |  |
| --- | --- |
| 等 级 | 要 求 |
| 珍 品 | 一芽一叶初展 |
| 特 级 | 一芽一叶至一芽二叶 |
| 一 级 | 一芽三叶 |

* 1. 白

 6 加工技术要求

 6.1 工艺流程

 鲜叶→摊青→杀青→理条→初烘→摊凉→焙干→整理

 6.2 技术要求

 6.2.1 鲜叶

鲜叶采收时，按照都匀白茶鲜叶质量及分级要求进行分级，不同等级的茶青分开收放，不能混装。

 6.2.2 摊青

 鲜叶按照鲜叶质量及分级要求分级后，将鲜叶均匀摊放到竹匾中，鲜叶要薄摊，一般不搭叶，天气

干燥可适当厚摊，室内温度在25℃以下，防止阳光直射。摊放时间3h~4h,摊放至叶质发软，芽叶舒展，

水分散发，清香透露即可付制。

6.2.3 杀青

6.2.3.1 杀青方法

提倡使用多功能名茶机杀青，按照“老叶嫩杀、嫩叶老杀”的原则进行杀青。杀青机投入鲜叶后

6.2.3.2 杀青锅温

 杀青时，锅壁温度达到250℃~300℃时可进行投叶。

6.2.3.3 投叶量

 五槽多用机每锅0.3kg~0.4kg,七槽多用机0.75kg~1.25kg 。每条锅槽投叶应根据各槽茶叶的温度、干湿程度及时调整，使其保持一致。

6.2.3.4 杀青时间

 杀青时间1min~2min,后降低温度进入理条工序。

6.2.3.5 杀青适度标准

 杀青叶色转暗绿，叶质柔软，折梗不断，无青气，无焦边，无红梗红叶，茶香显露。

6.2.4 理条

 采用多功能杀青机理条，杀青后，逐步提高转速，先慢后快，叶温从烫逐步降到比较热,锅内湿度逐

步降低。理条前期转速慢,以理直理圆条形,后期转速加快,以茶叶在锅中较多的纵向整齐排列为佳。湿度

可用风机控制,以保持适宜的理条时间。待条索挺直、紧结时出锅摊凉。采用理条机理条时,投叶量、槽温、时间根据机器要求操作。

 6.2.5 初烘

 采用履带式或五斗式烘干机进行烘干。温度:烘干机温度达到100℃~120℃时,斗温80~90开始上叶,将理

条叶均匀薄摊于烘网上。一般不翻动保持条形。时间:历时约10min~15min,烘至茶梗略硬,即可出锅。

 6.2.6 摊凉

 将初烘叶摊于软匾上,进行摊凉回潮,使茶叶内部水分重新分布均匀。摊凉时间为15min左右。

 6.2.7 焙干

采用微型烘干机或名茶烘焙机烘干。温度80℃~90℃。每隔4min~5min翻动一次,直至足干,拣最粗壮芽头,用手指一捻能成粉末，含水量6%以下即可。

 6.2.8 整理

 剔除杂质，去除单片叶，审评定级后即可入库。